



## Chi siamo

UNA FAMIGLIA AGRICOLA DA 6 GENERAZIONI  
LA CULTURA DI UN MONDO RURALE

L'azienda Giuliana si occupa da generazioni di allevamento ovino e trasformazione del latte. Vivo e' il legame con le tradizioni tanto che, nella lavorazione e trasformazione del latte, vengono utilizzati ancora antichi procedimenti. La superficie attuale dell'azienda è di 40 ettari con prati polifita e bosco, 500 pecore di razza Sopravvissana, asinelli sardi e animali di bassa corte. Abbiamo un punto vendita dove vengono venduti i prodotti aziendali, un'area pic-nic attrezzata, dove facciamo degustazioni e didattica all'aperto, una sala degustazione al chiuso con camino che può ospitare fino a 40 persona e 6 camere per "gustare" anche l'atmosfera di benessere e l'aria di buono che si respira.

L'Azienda Agricola Agrituristicamente "Giuliana" si trova nel Parco Nazionale della Maiella situata a 1300 mt di altitudine nel comune di Pescocostanzo (AQ), ai piedi del monte Costa di Roberto, immersa nel verde di un anfiteatro naturale del Quarto Grande. Si accede a questo angolo suggestivo attraverso il Valico della Forchetta (Campo di Giove), il Valico delle Pentinella (Sulmona), la Sterpara (Castel di Sangro), il PianoMiglia (Roccaraso).

**Una famiglia agricola da 6 generazioni. La cultura di un mondo rurale.**

**IMMAGINA** ... i bambini giocare su scivoli e altalene o incollati col nasino davanti al museo degli attrezzi. Immagina ... un prato, i fiori, gli alberelli e le sdraio, i barbecue in pietra, l'agnello "vero".

**IMMAGINA** ... il picnic IMMAGINA Monica che ti fa assaggiare i funghetti sott'olio, la caciotta, la ricotta con il miele, il formaggio "ubriaco", le crostate, i liquori. Tutto fatto da lei.

**IMMAGINA** ... semplicemente di essere bene accolto così come sei, con la combriccola di amici e figli un po' chiassosi oppure tanto riservato.

**IMMAGINA** ... di stare un po' con noi, in una delle nostre 6 camere. Tutte con bagno proprio. Senza barriere architettoniche (1 riservata ai diversamente abili). Tutte con vista. E le serate, quando non si esce, un'area relax con camino e televisore, il provvidenziale film per bambini o il gioco da tavola. Per leggere un buon libro, giocare a carte, chiacchierare o solo guardare le fiamme del camino. E la mattina tutti pronti ad assaggiare i prodotti dell'azienda per una colazione all'insegna della bontà e dell'energia.

E dopo ... lo sci da fondo, lo sci da discesa, la passeggiata, la piscina, il trekking, raggiungere una vetta, fare shopping, ... ognuno scelga quel che preferisce ... **perché siamo uomini liberi ... anche di oziare**



**Az. agricola "Giuliana" di Monica Macino (referente).**  
Via Contrada Pedicagna s/n - Pescocostanzo - 67033 L'Aquila  
tel. e fax 0864.641127 - cell. 333-2111225  
e.mail: aziendaagricolagiuliana@pesconline.it  
www.aziendaagricolagiuliana.it

## Azienda Agrituristica Giuliana

**6 camere** immerse nel verde del quarto Grande. Tutte con bagno proprio. Senza barriere architettoniche perché tutti possano godere della bellezza della natura che le circonda. Immerse nell'azienda agricola, tutte hanno una vista suggestiva sulle montagne, siano esse ricoperte di neve o splendenti di verde e fiori.

E per le serate in cui non si ha voglia di uscire una raccolta area relax con camino e televisore, per vedere uno spettacolo, per leggere un buon libro, giocare a carte con gli amici, o ad un gioco di società, o semplicemente chiacchierare, o solo guardare le fiamme e godere del tepore.

E al mattino tutti pronti ad assaggiare i prodotti dell'azienda per una colazione all'insegna della bontà e dell'energia ... tutti prodotti rigorosamente fatti in casa e genuini.

### Un caseificio all'insegna della tradizione coniugata con la modernità.

#### Produzione e vendita formaggi:

- > pecorino abruzzese di pecore di razza Sopravvissana
- > formaggio erborinato, peperoncino, noce, pepe, ecc.
- > ricotta e ricotta salata
- > caciocavallo
- > degustazione estiva in area picnic attrezzata
- > degustazione invernale al chiuso con camino

L'azienda ha un gregge di **pecore di razza Sopravvissana**. Questa razza nacque nel XVIII secolo dall'incrocio tra arieti spagnoli di razza Merinos e pecore Vissane, dal territorio laziale la Sopravvissana si è diffusa in Umbria, nelle Marche, in Toscana e in Abruzzo. Di taglia media (60, 70 chili nei maschi e 40, 50 nelle femmine), ha il vello bianco e la testa dal profilo leggermente montonino nei maschi e rettilineo nelle femmine. Gli arieti hanno corna a spirale robuste, mentre le pecore sono acorni. Apprezzata per le finezze della lana e per la carne, da poco latte ma di grande qualità, paragonabile sul piano organolettico e per la resa, a quello della vacca Podolica. Oggi rischia l'estinzione.

### Il Museo dell'azienda Giuliana

I vari attrezzi e le vecchie foto ci invitano a scoprire un percorso millenario: i celebri tratturi. Lungo itinerari avvolti nel silenzio si sono riversati nei secoli migliaia di greggi e questi viaggi hanno scandito la vita della gente. Questa attività, sicuramente in linea con le abitudini dei pastori, tradizionalmente dediti ad una vita isolata, ha permesso tanti scambi e relazioni sociali tra le diverse popolazioni lungo l'Appennino. I Romani poi costruirono una strada, la Minuccia, da Corfinio sino al Molise: attraversa tutto l'Abruzzo e rese ancora più rigogliosi gli scambi religiosi, culturali e l'attività economica. La vita del pastore abruzzese è stata caratterizzata da un grande spirito di sacrificio. Egli era periodicamente sottoposto alle migrazioni stagionali che tenevano lontani per molti mesi gli uomini dal calore familiare. Tuttavia quando soggiornavano negli stazzi di alta montagna era loro consentito di erudirsi: tra Pescocostanzo e l'Aremogna sorgeva una delle poche scuole ambulanti dei pastori.

**E "nonno Franco" ogni sera accanto al camino in inverno o gustando un caffè al picnic racconta i racconti di un tempo antico, "quando l'orso aveva la pecora sotto al braccio ...", "quando i lupi hanno ucciso 150 pecore ...".**



## Dove ci troviamo

**Pescocostanzo** si trova nella regione degli Altipiani Maggiori d'Abruzzo, tra immensi e silenziosi pascoli che sono alla base dell'insediamento umano e dello sviluppo dei centri sorti in questi luoghi, a 1.400 s.l.m. Centro di antica origine e luogo di intensa civiltà, può vantare una favorevole temperie culturale, esemplata dall'eccezionale patrimonio di monumenti rinascimentali e barocchi a testimonianza della straordinaria vicenda artistica e culturale che sviluppò soprattutto tra il 1440 e 1700.

- La **tradizione artigiana** è riuscita a rimanere viva e a salvare il patrimonio di esperienza, capacità tecnica, stile e qualità. La lavorazione del merletto a tombolo, quella della filigrana e del ferro battuto, rappresentano un punto di forza dell'offerta artigianale locale.

**Pescocostanzo** in un ambiente naturalistico eccezionale è la **proposta di una vacanza, estiva ed invernale:**

- Estiva per le numerose escursioni possibili nel territorio del Parco della Maiella, per i vicini borghi da visitare, per le gite in bicicletta sui suoi altopiani, per le sagre che rallegrano in primavera e in estate tutto il territorio, per le manifestazioni culturali che si susseguono numerosissime tutto l'anno, dai concerti ai convegni agli incontri;
- Invernale perché a 5 min. di auto dal comprensorio dell'Aremogna che rappresenta l'offerta montana più completa della montagna abruzzese e del centro Italia (circa 100 km di piste di sci da discesa e vari luoghi per praticare lo sci da fondo).

**Pescocostanzo è inserita tra I Borghi Più Belli d'Italia** ([www.iborghiditalia.it](http://www.iborghiditalia.it)) e quest'anno a giugno sarà partecipante di uno degli eventi organizzati da tale associazione.

**Pescocostanzo è tra i maggiori centri europei del Barocco**, per gli stretti contatti con Napoli e Montecassino. È stata scuola per molti artisti che ci hanno lasciato tante preziose testimonianze del loro tempo: altare e portello progettati da Cosimo Fanzago, scultore e architetto, la pala dell'altare di santa Cecilia ad opera di Ianzo da Varallo, artista legato a Caravaggio.

“Pescocostanzo deve la sua squisita nobiltà non a qualche rudere isolato o a qualche monumento d'eccezione, ma a tutto sé stesso: all'armonia di ogni strada, all'architettura di ogni casa, al senso d'arte di tutto il suo popolo, al sentimento della folla che da secoli crea, fra il silenzio del lunghissimo gelo, la più superba culla di bellezza ...” (Emidio Agostinoni)

## Feste e Sapori

L'Abruzzo è una regione ricca di tradizione che si esplica sia nelle feste religiose sia nelle sagre culinarie. Nel giorno di Sant'Antonio abate (17 gennaio) si ripete il rito dell'accensione dei fuochi. Molto più solenni sono le funzioni nelle Quarantore, dal venerdì alla domenica della seconda settimana della Quaresima e che consistono nell'intonare canti salmodici che traggono spunto da antichi componimenti musicali. La processione del Venerdì Santo è gestita dalla locale Confraternita, la cui origine è rapportabile al medioevo. Prevalentemente religiosi sono i festeggiamenti in onore della Madonna del Colle (31 maggio), di Sant'Antonio da Padova (13 giugno) e dell'Assunta (15 agosto), la Festa padronale dedicata a San Felice (7 e 8 agosto).

Festa non religiosa ma di grande atmosfera è la “**Festa dei mestieri**” che si svolge a Pescocostanzo a metà agosto circa e che coinvolge tutto il paese. In ogni angolo, in ogni vicolo, ecco un banchetto con una persona vestita in abiti d'epoca che esercita una professione: c'è l'arrotino, il fabbro, chi fa la pasta, chi vende i biscotti, perfino la taverna dove i giovani giocano a carte, bevono vino e degustano formaggi e salami locali. Una festa assolutamente da non perdere.

In questa occasione si possono assaggiare le “scarselle”, tra i dolci più diffusi a Pescocostanzo. Sono preparate con pasta di cedro e di formaggio legati con uova e sono in realtà tipiche di Pasqua. Molto famose sono anche le “cancellette” (o pizzelle), un semplice impasto di strutto, uova, zucchero, farina, aromi, e cotte tra due barre di ferro tenute da due bracci a tenaglia.

Uno dei cibi più antichi è “la pecora al cotturo”, una pecora che viene lasciata bollire per ore, tagliata a pezzi, con cipolle, sedano e carote in enormi pentoloni ed accompagnata con il “pane raffermo”, tipico cibo dei pastori. Ed infine i formaggi tipici della zona, i salumi, il “pane di patate” che annunciano pasti veramente genuini e gustosi.

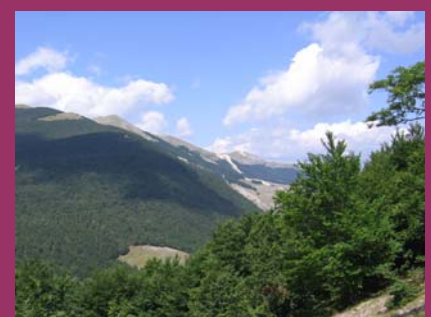
### **Az. agricola “Giuliana” di Monica Macino (referente).**

Via Contrada Pedicagna s/n - Pescocostanzo - 67033 L'Aquila

tel. e fax 0864.641127 - cell. 333-2111225

e.mail: [aziendaagricolagiuliana@pesconline.it](mailto:aziendaagricolagiuliana@pesconline.it)

[www.aziendaagricolagiuliana.it](http://www.aziendaagricolagiuliana.it)



# Fattoria Didattica



UNA GIORNATA DIDATTICA

**Il nostro obiettivo** e' creare un'occasione di contatto diretto tra il settore agricolo e la scuola per far conoscere l'origine del cibo e il lavoro dell'agricoltore o dell'allevatore, "custodi" delle ricchezze ambientali e culturali del territorio e della produzione di prodotti di qualità. Con il **progetto "Fattorie Didattiche"** facciamo conoscere ai bambini, e non solo, i vari aspetti della cultura agricola, tramite i **"PERCORSI A TEMA"**. Per i più grandi, invece, organizziamo, su prenotazione, dei veri e propri **"STAGE AZIENDALI"**. Questi sono rivolti ai ragazzi che desiderano, per vacanza, per curiosità, come prospettiva di lavoro, vivere l'azienda agricola.

*Per tutti, la presentazione della famiglia, accompagnata dai racconti della nostra storia ed una visita dell'azienda.*

## I PERCORSI A TEMA

### IL MUSEO (1 ora)

Nel piccolo museo dell'azienda, ci sarà la presentazione delle vecchie tradizioni e la visione di vecchie foto di famiglia. I ragazzi, inoltre, potranno vedere i vecchi attrezzi utilizzati per l'allevamento della pecora e della vita rurale.

### LA FILIERA DEL LATTE (3 ore)

I ragazzi seguiranno l'intero percorso del latte: dall'allevamento della pecora alla trasformazione in prodotti. Saranno dei **"piccoli casari"**, protagonisti, cioè, della trasformazione del latte in formaggio, in tutte le sue fasi:

- nella stalla: impareranno il tipo di allevamento e il riconoscimento della razza;
- nel fienile: conosceranno il tipo di alimentazione;
- nella sala mungitura: vedranno la mungitura delle pecore;
- nel caseificio didattico: armati di grembiule e cuffietta, i ragazzi trasformeranno il latte in formaggio;
- nella sala stagionatura: impareranno le fasi della stagionatura inclusa l'inceratura dei formaggi, ancora tradizionale, con olio di oliva

### LA FILIERA DELLA LANA (mezza giornata)

I ragazzi seguiranno dapprima la divisione del gregge in "pecora in asciutta", cioè che non producono latte, e "pecore da latte".

Assisteranno poi alla tosatura delle pecore.

La lana così ottenuta, viene distinta a secondo la qualità e raccolta in sacchi per essere venduta ai lanifici che la lavoreranno.

Nell'area pic-nic, infine, i ragazzi impareranno i vari tipi di lana attraverso giochi didattici (puzzle, disegni, ecc.).

### I GIOCHI ANTICHI

A coronamento del percorso didattico i ragazzi possono riscoprire i giochi di un tempo. Quei giochi che usavano solo il materiale che il mondo rurale offre.

**Dipingere** la fattoria con colori materici, terra, erba, sabbia, ecc., con gli stampi naturali come le foglie, i rami, le proprie mani. **Giocare con l'olfatto ed il tatto**, alla riscoperta degli odori e delle forme della natura. Riconoscere e riconoscersi nell'ambiente circostante, quindi valutare, osservare e ragionare (**orienting**).

